(9日本国特許庁(JP)

①特許出願公開

⑩公開特許公報 (A)

昭54-117747

⑤Int. Cl.²
A 01 G 1/04

識別記号 **②日本分類 2 E 0**

庁内整理番号 **③公開** 昭和54年(1979) 9 月12日

6850-2B

発明の数 2 審査請求 有

(全 3 頁)

図きのこ類の培養基の製法

②特

願 昭53-24869

②出

額 昭53(1978)3月3日

⑫発 明 者 村井三郎

岐阜県羽島郡笠松町柳原町58番

地

⑫発 明 者 東充彦

一宮市北方町狐塚東96番地

①出 願 人 オリザ油化株式会社

岐阜県羽島郡笠松町柳原町58番

地

⑪代 理 人 弁理士 三宅宏

明 超 客

/ 発明の名称 きのと類の培養基の要法

- 2 特許請求の範囲
 - 1. 脂肪酸若しくはグリセライド或いはこれらの 混合物又はこれらが含有された物質をオガクズ 等公知の基材に加えることを特徴とするきのこ 類の培養基の製法。
 - 2. きのと類の人工栽培に関し、その培養基にオガクズ等公知の基材に、動植物油脂、水産動物油脂類を含有する油脂含有白土又は油脂含有珪膜土又は油脂含有活性炭の単独又はこれらの混合物を加えることを特徴とするきのと類の培養
 薬の製法。
- ・ 3 発明の詳細な説明

動植物油脂、水産動物油脂の製油工程にて発生する油脂含有白土類は一般に、油脂分/ 5~3 5 5 5 の組成である。 但し製油工程に限定せず目的に応じてはどのようにも作ることが出来る。 一般的、油脂含有生成一日土、油脂含有活性皮(以下 とれらをまとめて油脂含有白土類を称す)の組成を第1次に示す。

表 一

要 種 油 含 有 白 土 の 組 成

菜種油	27.5 %	
S i O 2	57.4	
A & 2 0 3 .	6.8	
Fe 2 O 3	3.5	
CaO	2.5	
MgO	1.1	

魚油含有珪叢土の組成

魚油	3 / .6 %		
SiOz	6 3.7		
A £ 208	3.4		
Fe 203	0.6		
CaO	0.2		
MвO	0.2		

従来、動植物油脂、水産動物油脂の製油工程 にて発生する油脂含有白土類は、一部は油脂分

特開昭54-117747(2)

を抽出して解料用又は工業用の油脂として利用し、 残渣は油脂分よる以下として埋立て等に利用されている。 又、 最近では油脂含有白土類の焼却装置も開発されており、 焼却装埋立て等にて処分されているのが現状である。

一方かかる油脂含有白土類をそのまま肥料として使用した場合、一般の農作物は生育を阻害される。 又油脂類を抽出して飼料として利用する場合、油脂の種類によつては酸敗が著しく家等の栄養上問題がある。

近年、きのと類の人工栽培は非常に盛んとなり、わけても箱、ピン等小容器による一般的なオガクズ栽培はエノキタケを始めとしてヒラタケ、ナメコ、本シメジなど種類も生産量も多くなつて来た。

これらきのこ類の栽培にはほとんどの場合、 米めかとオガクズを使用して培養基を作つている。 オガクズの代替品としては、わら(特公昭 48-19426号)、モミガラ(特開昭 52-43645号)、パ

により有効であるかは目下検討中であるが、きのと類の育成に際して、栄養原としての効果及び保水性、通気性の改善、栄養吸収代射の際の 老廃物の吸着或いは生育阻害物質の吸着等の作用が推定される。

とこで云う油脂類とは全てのグリセライド及び炭素数の少い低級アルコールの高級脂肪酸エステル及び低級脂肪酸であつて、水に可溶性のものを除く脂肪酸或いはこれらの混合物であつて、これら油脂類の単体での使用若しくは油脂

カス(特公昭 5 0 - 3 3 9 3 2 号)、デンプン粕 (特公昭 4 7 - 2 2 7 6 8 号)、パルプ廃材(特 公昭 4 9 - 8 3 3 6 号)、ピート粕(特公昭 5 2 -8 6 2 号)その他が発明されているが、米ぬかに 替り得る材料は未だ提案されていない。

本発明者らは前記きのと類の栽培を長年にわたつて研究していたところ、油脂含有白土類及びこれから抽出された油脂類がきのと類の育成に於いてきわめて有効であることを発明した。 かかる油脂含有白土類がいかなるメカニズム

含有白土類と併用することにより一層効果を大 ならしめる。

即ちまガクズ栽培に於いてほとんどの場合、 米ぬかが使用されているが本発明によつて米ぬ かは必ずしも必要ではなく、油脂含有白土類又 は油脂類或いはこれらの混合物に対して、たん はく質、炭水化物、その他の栄養顔を添加する ことにより、企業的にも充分採集のとれるきの\ こ数の生産が可能となつた。

又油脂類は、動植物油脂を問わず海獣魚油に 至るまであらゆる天然のグリセライドの外、一

特開昭54-117747(3)

般にフルコールと脂肪酸の任意の組合せのエステル類又は脂肪酸の単体又はこれらの混合物は効果があるが、フルコール類の単体の使用は効果がない。

本発明の実施に当つてはきのと類の衆知の培 要基として盛んに利用されている米ぬか類と併 用することも可能である。

実施例 1.

菜種油含有白土3.244、米ぬかノ.444、オガ

オガクズノフ.の切、水 5.4 Lに混合し、実施例 1 と同様に処理してエノキタケを収穫した。 比較のために米めか 4.6 切、オガクズノフ.0 切、水 5.8 Lを混合した 培養基を使用した。 この 結果は第 3 表に示したが、いずれも本発明法が すぐれていた。

接 - 3

	50本の平均収量	指数
本発明法	110.4 B	104
従来法	105.8 g	100

実施例3.

ベーム油含有活性炭 2.0 40、米油脱臭留出油 1.0 40、生まカラ 1.0 40、乾燥酵母 5 0 0 8、 活性汚泥(乾物) 5 0 0 8 にまガクズ 2 2.0 40、 水 8.5 &を加えて混合し、これを 8 0 0 ■ 6 の が リ ピン に 充填する。 まートクレーブで 段 菌 後 放 冷 し、 ヒラ 9 ケ の 菌を 接 種 す る。 これを 22 で 約 4 週間 培養後、 1 5 で で 1 日 ず つ 計 2 回 冷 却 処理を すると 4 ~ 5 日 で ヒラ 9 ケ が 発生し

表 - 2

最も多く品質もすぐれていた。

	50本の平均収量	指数
本発明法	//2.5 g	107
従来法	/05.2g	100

実施假 2.

編実サラダ油1.0 kgにチタネ粒 2.8 kg Cornsteep-Lig-wor(%漁縮品) 1.0 kgを混合し、

始める。

従来法として、米ぬからりにオガクス22.0kg、水8.0 シを加えて同様に処理してヒラタケを得る。 本発明法によるヒラタケは従来法に較べてきのこは大きく肉も厚く収量も多かつた。

特許出願人

オ リ ザ 油 化 株式会社 代理人

三 宅

宏